

# Lachscremetörtchen

Kleine herzhaftes Törtchen mit lockerem Biskuit, zartem Lachs und einer unwiderstehlich leckeren Senf-Honig-Creme.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)  
Fett

### Lachscreme:

300 g Lachsfilets  
75 ml Gemüsebrühe  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Kurkuma  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
4 geh. EL Salatmayonnaise  
1 EL Essig  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Senf-Honig-Creme:

3 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
2 EL Senf  
Salz  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
etwa 2 EL Honig

### Biskuitteig:

4 Eigelb (Größe M)  
4 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Salz  
70 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Zum Verzieren:

etwa 2 EL Lachskaviar oder  
Forellenkaviar

## Wie gelingen Lachscremetörtchen garantiert?:

### ① Lachscremetörtchen vorbereiten:

Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Gemüsebrühe mit Salz, Pfeffer und Kurkuma zum Kochen bringen, die Lachswürfel hinzufügen und alles etwa 5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Danach Lachs in der Flüssigkeit erkalten lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, etwa 50 g vom Grün für den Teig und etwas zur Dekoration beiseitestellen. Übrige Frühlingszwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Eier für die Senf-Honig-Creme hart kochen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



**2 Biskuitteig zubereiten:**

Frühlingszwiebel-Grün klein schneiden und mit den Eigelben in einem Rührbecher pürieren. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen, auf den Eischnee sieben und mit den Eigelben unterheben. Auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3 Biskuitplatte lösen und mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Mit den Dessertringen 18 Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis in einen Dessertring geben und diese auf ein Brett stellen.**

**4 Lachscreme zubereiten:**

Lachs mit der Flüssigkeit in eine Rührschüssel geben und pürieren. Mayonnaise und Frühlingszwiebeln unterrühren und mit Essig abschmecken. Gelatine fix nach Packungsanleitung einrühren und die Creme in den 6 Dessertringen verteilen. Jeweils einen zweiten Boden auflegen.

**5 Senf-Honig-Creme zubereiten:**

Eier pellen. 1 Ei zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen klein schneiden. Crème fraîche mit Senf und Salz verrühren. Gelatine fix nach Packungsanleitung einrühren und mit Honig abschmecken. Eiwürfel unterrühren und die Creme in den Dessertringen verteilen. Übrige Böden auflegen und die Törtchen mind. 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**6 Lachscremetörtchen verzieren:**

Die Törtchen mit einem Messer lösen, herausdrücken und auf eine Platte geben. Mit Ei, Frühlingszwiebel und Kaviar beliebig dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Lachscremetörtchen max. 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

